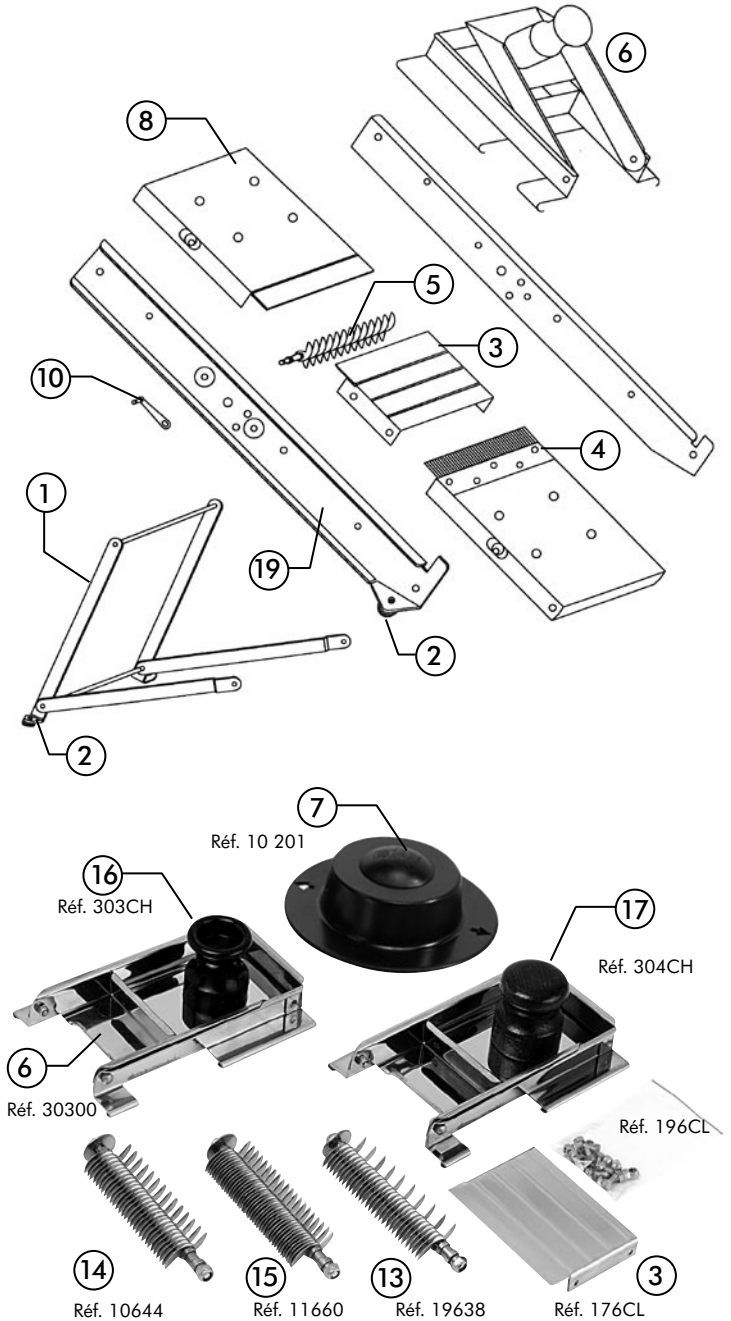
MANDOLINE

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL
PROFESSIONAL VEGETABLE SLICER / BERUFLICHER GEMÜSESCHNEIDER
PROFESIONAL CORTA VERDURAS / AFFETTA VERDURE PROFESSIONALE

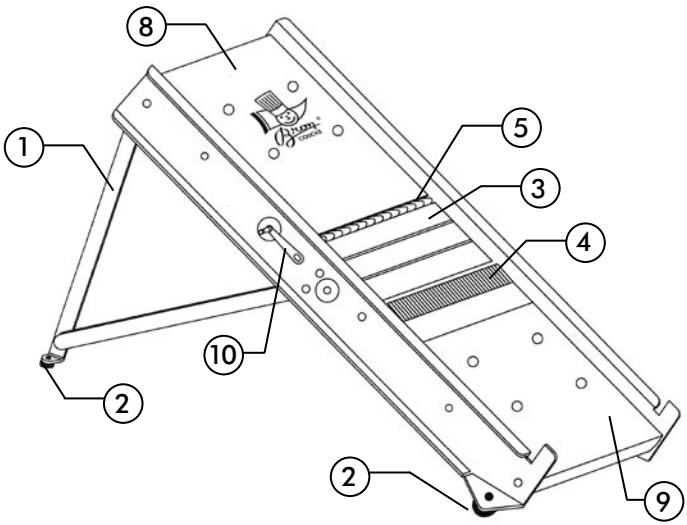
Bron® COUCKE

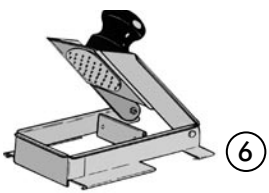
MODE D'EMPLOI *(Pages 1-5)*
DIRECTIONS FOR USE *(Sides 6-9)*
GEBRAUCHSANLEITUNG *(Seikn 10-13)*
MODO DE EMPLEO *(Pagine 14-17)*
ISTRUZIONI PER L'USO *(Lado 18-21)*

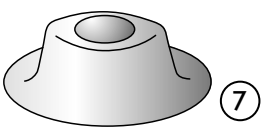

6
8
5
3
10
4
1
19
2
2
7
Réf. 10 201
16
Réf. 303CH
17
Réf. 304CH
6
Réf. 30300
Réf. 196CL
14
Réf. 10644
15
Réf. 11660
13
Réf. 19638
3
Réf. 176CL

Coupe-légumes “Mandoline” de marque “BRON”

NOUS RECOMMANDONS LA LECTURE ATTENTIVE ET COMPLÈTE DE CE MODE D’EMPLOI, QUI A ÉTÉ RÉDIGÉ AFIN DE VOUS PERMETTRE D’ACQUÉRIR FACILEMENT LE MANIEMENT CORRECT DE LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE BRON-COUCKE.



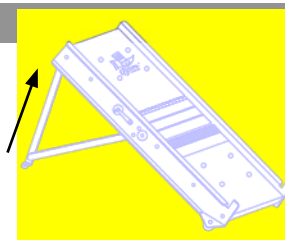




La Mandoline Bron-Coucke se compose de :

• un châssis avec un pied repliable ①,
équipé de patins antidérapants ②
• une lame lisse ③ et une lame ondulée ④ fixes en acier inoxydable trempé, pour les coupes lisses et les coupes gaufrées
• un jeu de petites lames verticales ⑤
à 2 largeurs (peignes), fixe, pour les coupes en bâtonnets
• un chariot protecteur en acier inoxydable ⑥
ou un poussoir de sécurité en polycarbonate ⑦ livrés en option.

1 - MISE EN SERVICE



La seule opération à réaliser pour que la mandoline soit prête au service est la mise en place correcte du pied.
Le pied est replié et doit donc être déplié comme indiqué sur la photo ci-dessous.
L'extrémité du pied vient se placer en appui sous le rebord de la grande plaque d'appui.
Lors de l'utilisation, la mandoline ne doit pas faire face contre vous, mais devant vous.
Dans ce cas, la manivelle se trouve à votre droite et le logo Bron-Coucke en haut et à l'endroit.
Placer un petit plat en-dessous de la Mandoline pour récupérer les tranches.

2 - RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE COUPE

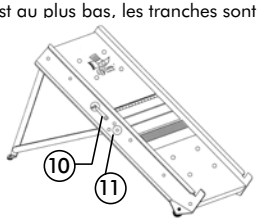
Il est tout à fait normal que les leviers de réglage d'épaisseur, lorsque la mandoline est neuve, soient légèrement durs à manœuvrer.
Toutes les coupes sont faites par réglage des trois parties importantes de votre mandoline :
- la grande plaque d'appui (8)
- la plaque lame ondulée (9)
- les petites lames verticales (5)

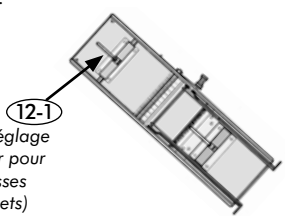
La grande plaque d'appui et la plaque lame ondulée sont montées et abaissées par leurs leviers respectifs qui sont placés sous chaque plaque. Essayez de bouger les leviers pour vous rendre compte de la façon dont ils règlent les lames. Les petites lames verticales sont réglées par la manivelle pour sélectionner la largeur de coupe désirée. Il convient de sortir le bouton de la manivelle (10) de son ergot (11) en tirant légèrement vers vous et de le faire glisser vers le bas. Suivant votre choix de coupe, il vous suffira de repositionner le bouton de la manivelle dans le logement du haut (pour de petits bâtonnets) ou du bas (pour de larges bâtonnets).

IMPORTANT : la grande plaque d'appui doit être levée au maximum à chaque fois que vous manœuvrez la manivelle de façon à éviter tout dommage aux petites lames.

> Tranches lisses

Elles s'effectuent sur la lame lisse (3) qui est affûtée comme un rasoir.
Désactiver d'abord les petites lames verticales (5) en montant la grande plaque d'appui (8) au maximum et désengager ensuite la manivelle (10) en la laissant pendre.
Neutraliser la coupe gaufrée : la plaque lame ondulée (9) doit être abaissée à l'aide du levier correspondant (12-1), régler son épaisseur à 0, de façon à ce que les légumes passent dessus sans être coupés.
Régler l'épaisseur de coupe lisse, en abaissant ou en montant la grande plaque d'appui, à l'aide du levier correspondant.
• Petite épaisseur : pour les chips, lanières de courgettes, fines rondelles, etc.
• Moyenne épaisseur : pour les gratins, les pommes soufflées, les carottes Vichy, rondelles de concombres, etc.
• Grande épaisseur : grosses tranches de légumes (quand la grande plaque d'appui est au plus bas, les tranches sont très épaisses).

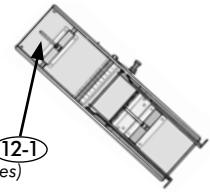




Levier de réglage d'épaisseur pour tranches lisses (ou bâtonnets)

> Bâtonnets

Ils s'effectuent par combinaison des petites lames verticales et de la lame lisse.
Neutraliser la coupe gaufrée à l'aide du levier correspondant. Le légume ne devra pas être coupé par la lame ondulée, régler l'épaisseur de coupe à 0.
Monter la grande plaque d'appui **au maximum**, clipser la manivelle sur l'un des deux ergots selon la largeur souhaitée des bâtonnets.
Régler ensuite l'épaisseur de coupe des bâtonnets en rabaissant la grande plaque d'appui à l'aide du levier correspondant.

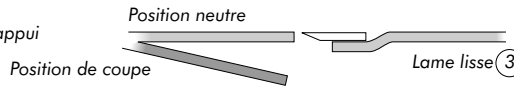


Levier de réglage d'épaisseur pour bâtonnets (ou tranches lisses) (12-1)

Utiliser le chariot ou le poussoir chaque fois que possible pour éviter tout danger de coupures, la mandoline étant équipée de lames très tranchantes.

> Coupes gaufrées *(tranches ondulées)*

Elles s'effectuent sur la lame ondulée (4).
Désactiver d'abord les petites lames verticales en montant la grande plaque d'appui au maximum et désengager ensuite la manivelle en la laissant pendre. Puis abaisser la grande plaque d'appui, régler l'épaisseur de coupe lisse à 0 de façon à ce que les légumes puissent glisser dessus sans être coupés. Régler ensuite l'épaisseur de coupe gaufrée à l'aide du levier correspondant pour faire lever la lame ondulée. Vérifier que le sommet des dents soit à environ 2 mm au-dessus de la plaque couteau central. La pression et le mouvement du légume seront appliqués avec la main bien à plat afin d'éviter les coupures.
À noter que des tranches ondulées nécessitent une certaine épaisseur afin d'avoir une bonne tenue.

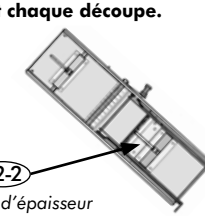


> Les coupes en gaufrettes

(tranches présentant un quadrillage - trous)

Neutraliser la coupe lisse et la coupe en bâtonnets comme vu précédemment.
Régler l'épaisseur de coupe de la lame ondulée à environ 2 mm.
Un premier essai permet de déterminer si la lame est à la bonne hauteur. Après avoir coupé le légume une première fois sur la lame ondulée, tourner le légume de 90° pour la seconde tranche (la nouvelle tranche n'est pas quadrillée, c'est tout à fait normal) : tourner le légume de 90° avant chaque nouvelle tranche. Si vos tranches se déchirent c'est que l'épaisseur est trop faible et vous devrez monter la plaque lame ondulée. Si vos tranches n'ont pas les trous visibles, c'est qu'elles sont trop épaisses et vous devrez baisser la plaque lame ondulée. **Le principe de réalisation d'une coupe en gaufrettes repose sur le 1/4 de tour du légume avant chaque découpe.**

Des motifs différents peuvent être réalisés selon l'angle dont on tourne le légume avant chaque coupe.
Puisque le chariot protecteur en acier inoxydable ne peut pas être utilisé pour ces coupes, et selon le modèle de mandoline, nous conseillons vivement l'utilisation d'un gant textile anti-coupure.
(voir nos réf. GANT07 - GANT09)



(12-2)

Levier de réglage d'épaisseur pour coupes gaufrées

Seul le poussoir universel en polycarbonate permet de couper des gaufrettes. Le chariot protecteur en acier inoxydable ne le permet pas.

3 - LA SÉCURITÉ

Selon le modèle que vous avez acquis, vous êtes en possession :
- soit du chariot protecteur en acier inoxydable
- soit du poussoir en polycarbonate

Ces deux accessoires sont faits pour réduire au maximum les risques de coupures des doigts.

> ***Utiliser le chariot ou le poussoir chaque fois que possible pour éviter tout danger de coupures, la mandoline étant équipée de lames très tranchantes.***

> Utilisation du chariot en acier inoxydable (6)

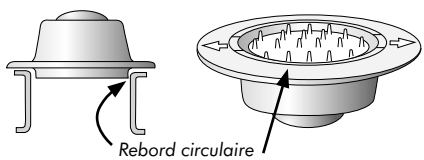
Le chariot coulisse sur la mandoline comme sur des rails : il est prisonnier grâce aux rebords des côtés du châssis de la mandoline.

Pour le mettre en place, engager le chariot sur la mandoline en position de travail. Deux sens d'engagement sont possibles, le bon sens est lorsque l'articulation du chariot est engagée en premier.

La grande plaque d'appui doit être en position basse (épaisseur de coupe déjà réglée) avant d'engager le chariot sur la mandoline. À défaut, le chariot pourrait rayer la surface de la grande plaque d'appui.
Disposer le légume à trancher dans la cage du chariot et rabattre le couvercle, qui comporte des ergots de maintien, sur le légume.
Ensuite, manœuvrer le chariot de bas en haut et de haut en bas, dans un mouvement régulier de va-et-vient, en appuyant régulièrement sur le couvercle afin de mettre en pression le légume. L'épaisseur de coupe aura été réglée au préalable.

> Utilisation du poussoir universel en polycarbonate (7)

Le poussoir s'utilise comme une deuxième main, intermédiaire entre les lames de la mandoline et votre propre main, évitant ainsi les coupures.
Il est complètement indépendant du châssis de la mandoline lors de son utilisation.
Ajuster l'épaisseur et le type de coupe souhaités.
Piquer le légume sur les piques en inox du poussoir. Saisir le poussoir et couper le légume sur la mandoline en exerçant une pression continue sur le chapeau du poussoir avec la paume de la main. Ainsi après chaque tranche, le légume est prêt pour la tranche suivante.
En fin de coupe, le poussoir vient se loger entre les deux côtés de la mandoline grâce à un rebord circulaire.



4 - NETTOYAGE

La Mandoline Bron-Coucke est réalisée en acier inoxydable de haute qualité.
Elle peut se laver au lave-vaisselle. Cependant, un lavage sous l'eau courante est suffisant, ceci afin de prolonger la durée de vie des lames. En effet, les lames de la mandoline sont réalisées en acier inoxydable trempé et ne présentent pas la même résistance à la corrosion que le reste de l'appareil. Cette résistance peut varier en fonction du type de détergent utilisé dans le lave-vaisselle. De plus, l'utilisation prolongée du lave-vaisselle peut émousser les lames à la longue.
Le chariot en acier inoxydable et le poussoir en polycarbonate peuvent être lavés au lave-vaisselle.

> ***Un lavage à l'eau chaude avant la première utilisation est fortement recommandé. • Un lavage après chaque utilisation est nécessaire et garantit une bonne hygiène de l'équipement.***

5 - ENTRETIEN RANGEMENT

Tenir l'appareil hors de portée des enfants et en général des personnes non habilitées à s'en servir.

La mandoline est conçue pour nécessiter un minimum d'entretien.
Toutefois, il convient de la nettoyer à grande eau après chaque usage pour éliminer les fécules et jus indésirables qui, en séchant, peuvent rendre les surfaces "collantes".
Laisser sécher (ou mieux : essuyer soigneusement avec un torchon propre) et entreposer dans un endroit à l'abri de l'humidité.
Avant chaque nettoyage, neutraliser les parties coupantes : le risque de coupure et le risque d'abîmer le fil des lames seront ainsi réduits au maximum.
Éviter de nettoyer la mandoline avec des instruments qui pourraient détériorer le fil des lames.
Seule la lame lisse est réaffûtable. Elle se réaffûte sur une pierre à huile.

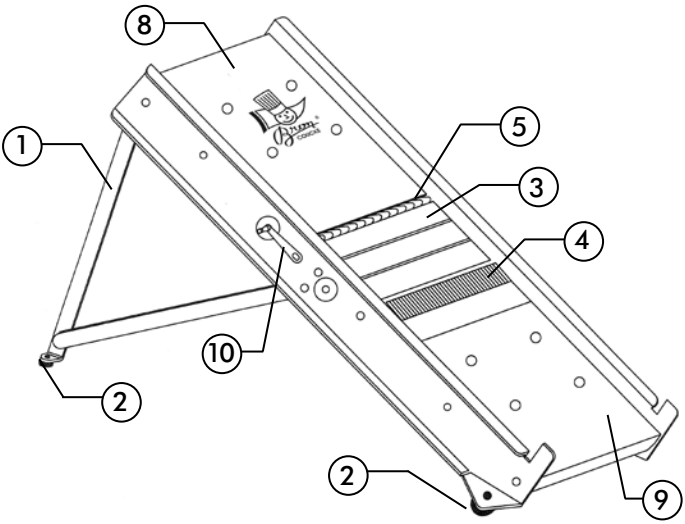
Vérifier périodiquement le serrage des écrous de l'appareil.
Ranger l'appareil dans un endroit précis, de préférence suspendu et surtout éviter de le "coincer" entre deux matériels lourds (incidents de plonge).
En respectant ces consignes, vous conserverez pendant des années votre mandoline en parfait état de fonctionnement.
Vous trouverez toutefois dans le paragraphe suivant la liste des pièces de rechange disponibles chez votre revendeur habituel.

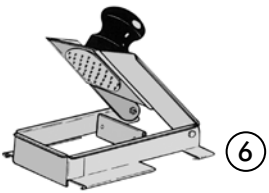
6 - PIÈCES DE RECHANGE

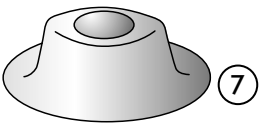
- (4) Réf. 126CL - Plaque lame ondulée
- (18) Réf. 136CL - Côté simple
- (19) Réf. 137CL - Côté manivelle
- (8) Réf. 146CL - Grande plaque d'appui
- (1) Réf. 166CL - Pied repliable
- (3) Réf. 176CL - Lame lisse
- (10) Réf. 183CL - Manivelle
- (2) Réf. 190CL - Patin anti-dérapant
- Réf. 196CL - Kit visserie diverse
- (13) Réf. 19638 - Jeu de couteaux 38 lames (10 mm et 3 mm)
- (14) Réf. 10644 - Jeu de couteaux 44 lames (7 mm et 3 mm)
- (15) Réf. 11660 - Jeu de couteaux 60 lames (4,5 mm et 2 mm)
- (16) Réf. 303CH - Poignée chariot plastique
- (17) Réf. 304CH - Poignée chariot bois verni
- (6) Réf. 30300 - Chariot de protection en acier inoxydable
- (7) Réf. 10 201 - Poussoir universel en polycarbonate

"Bron Mandoline"
Directions for use

IT IS IMPORTANT TO STUDY THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY PRIOR TO USING YOUR BRON-COUCKE MANDOLINE.



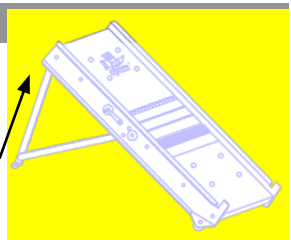




The Bron-Coucke Mandoline is composed of:

- a frame with a folding (1) stand
with rubber feet at one end (2)
- a main plate (3)
and a fluted cutting plate (4) made of tempered stainless steel, for straight and fluted slices
- a set of fixed cutters (5) with 2 widthes, for sticks and juliennes
- a stainless steel (6) or polycarbonate (7) hand guard in option

1 - SET UP FOR USE



Turn your mandoline upside down to expose the folding stand with rubber feet at one end. Grab the crossbar at the end with the rubber feet and pull it up to about a 45 degree angle. Then grab the other crossbar and pull it out, inserting it into the lip on the top of your mandoline. (CAUTION: Be careful of the set of cutters just to the side of this crossbar.) You are forming an upside down «V» with the folding stand. Turn your mandoline over, resting the rubber feet on your working surface. Your mandoline should now look like a small ramp.
When using the mandoline, we prefer to have it facing away from us when slicing and we like to grip the stand with our free hand to help stabilize it.Also, we place a small plate underneath to catch our slices.

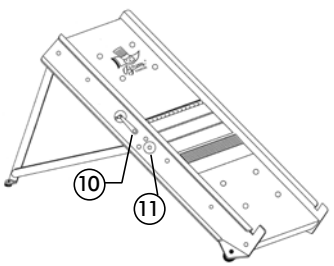
2 - THE ADJUSTMENTS

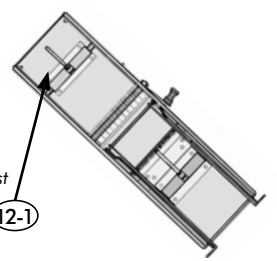
All cuts are made by adjusting three key parts of your mandoline - the main plate (8), the fluted cutting plate (9), and the set of cutters (5) at the center back of the mandoline.
The main plate and the fluted cutting plate are raised and lowered by their respective levers that are directly below each plate.You may notice that the levers are somewhat stiff; it is important that they remain so.Try moving the levers up and down to see how they adjust the blades.
The set of cutters is adjusted by the crank handle (10). You will see that the set of cutters has two sides. The crank handle is used to switch sides.When using the set of cutters, you should lock the crank handle by pushing it onto one of the two pins (11).

IMPORTANT: The main plate must be raised all the way every time you switch sides in order to avoid damaging the set of cutters.

> The Basic/Straight Cut

Straight slices are made using the straight (or main plate) blade (3), which has a razor sharp edge. The fluted cutting plate (9) should be lowered and the crank handle (10) should be disengaged from the pins and allowed to dangle straight down. (This will ensure neither gets damaged.) Raising and lowering the main plate controls the thickness of your slices. The lower the main plate, the thicker the slices. (If it is too low, you will see that it interferes with the set of cutters). Now you can place the hand guard on its rails making sure the arrow on its handle is pointing down the ramp.Place your vegetable in the hand guard's hopper and begin slicing.





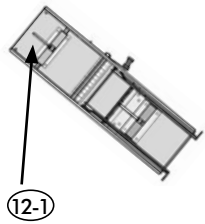
> Matchstick, Julienne And French-Fry Cuts

These cuts are made by the set of cutters. First raise the main plate completely.Then select your cut; for matchstick (or julienne) cuts, use the small spacing, for french-fry use the large spacing. Be sure to push the crank handle into one of the two pins to hold the set of cutters in place.Now lower the main plate to get your desired thickness.

Place the hand guard on its rails, making sure the arrow on its handle is pointing down the ramp. Place your vegetable in the hand guard's hopper and begin slicing.

Please Note: Because there are many cutting surfaces engaging the vegetable, it will be harder to push the vegetable through the set of cutters than to prepare simple slices.

You will need to apply more pressure on the hand guard; push quickly and vigorously.



12-1

Lever to adjust thickness of matchstick, julienne and french-fry cuts

> *Use the guard each time as possible in order to avoid any damage (blades are very well sharpened)*

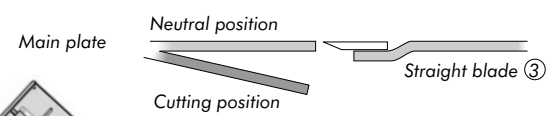
> Crinkle And Gaufrette (Lattice) Cuts

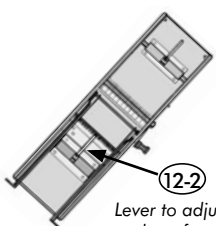
Remove the hand guard - it is not used with the fluted cutting plate. Take the set of cutters off-line by first raising the main plate and then disengaging the crank-handle and letting it hang straight down. Now completely lower the main plate so that vegetables can freely slide over it without being sliced.

Raise the plate with the fluted cutting blade until it clears the level of the central cutting plate. Pressure and motion will be applied to the vegetable by hand. The safest way is to "palm" the vegetable with fingers extended.

For gaufrettes (lattice cut), after slicing the vegetable across the fluted blade for the first slice, turn the vegetable 90 degrees for the second.Keep turning the vegetable at a 90 degree angle before each new slice. If your slices tear, you are cutting too thin and you should raise the fluted blade; if they have no lace-pattern, then you are cutting too thick and you should lower the blade. Various patterns can be achieved according to the degree of turn.

Since the hand guard is not used for these cuts, we strongly advise you to use a safety glove that is highly cut-resistant. The glove will provide protection and peace of mind when you use the fluted blade, which will help you make faster, more confident cuts. Gloves are available at Bron-Coucke. (See our gloves - Ref. GANT07 or GANT09)





12-2

Lever to adjust thickness of crinkle and gaufrette cuts

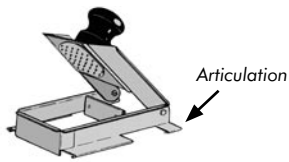
> *Only the guard in polycarbonate is usable to cut gaufrettes. Guard in stainless steel is not usable for that use.*

3 - SECURITY

Use the guard each time as possible in order to avoid any damage (blades are very well sharpened)

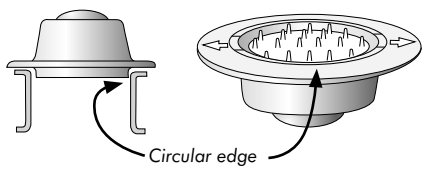
> Using the stainless steel hand guard (6)

Lower the main plate to the desired thickness.
Place the hand guard on its rails making sure the arrow on its handle is pointing down the ramp.
Place your vegetable in the hand guard's hopper and begin slicing.
Push regularly on the top of the hand guard in order to pressure the vegetable against the plate.



> Using the polycarbonate hand guard (7)

The safety guard can and should be used on all cuts. Place the vegetable to bec ut against the guard's stainless steel spikes to help hold it securely in place. Position the guard at the top of the mandoline with its cutout arrows pointing up and down, and slice the vegetable by moving the guard (and vegetable) up and down the mandoline.



4/5 - CLEANING AND MAINTENANCE

Disengage the set of cutters, lower the fluted blade, and drop the main plate even with the central cutter. Hold the Mandoline firmly and rinse and clean under warm water with a bristle-type scrub brush. Be sure to remove any large pieces in the set of cutters with the brush. Your Bron Mandoline is dishwasher safe.However, frequent cleaning this way can contribute to the dulling of the cutting edges.From time to time, check the tightness of the nuts.

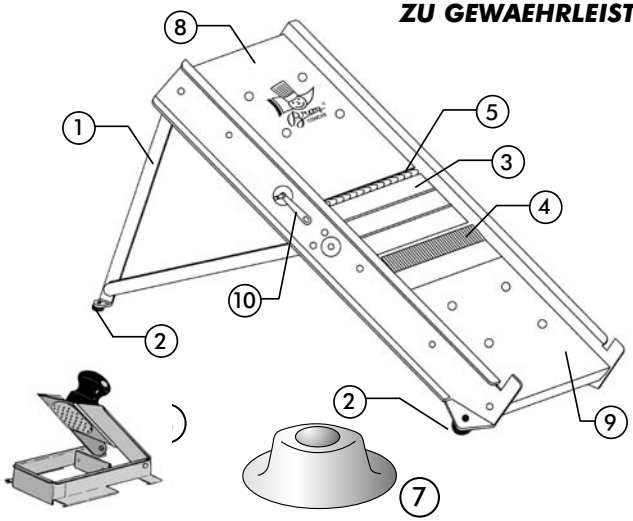
A washing with hot water before the first use is recommended. A washing after each first use is necessary and ensures a healthy equipment.

6 - SPARE PARTS

- (4) Ref. 126CL - Fluted cutting plate
- (18) Ref. 136CL - Simple side
- (19) Ref. 137CL - Handle side
- (8) Ref. 146CL - Main plate
- (1) Ref. 166CL - Folding stand
- (3) Ref. 176CL - Straight blade
- (10) Ref. 183CL - Crank handle
- (2) Ref. 190CL - Non skid foot
  Ref. 196CL - Set of screws
- (13) Ref. 19638 - Set of cutters
  38 blades (3/8" and 1/8")
- (14) Ref. 10644 - Set of cutters
  44 blades (1/4" and 1/8")
- (15) Ref. 11660 - Set of cutters
  60 blades (3/16" and 1/12")
- (16) Ref. 303CH - Plastic handle
  for stainless steel guard
- (17) Ref. 304CH - Wooden handle for
  stainless steel guard
- (6) Ref. 30300 - Stainless steel guard
- (7) Ref. 10201 - Polycarbonate
  hand guard

GEMUESESCHNEIDER "MANDOLINE MARKE BRON"

WIR EMPFELEHLEN IHNEN DIE GEBRAUCHSNWEISUNG EINGEHEND ZU LESEN, WELCHE VERFASST WURDE, UM EINE EINFACHE UND KORREKTE HANDHABUNG DER PROFESSIONELLEN MANDOLINE BRON-COUCKE ZU GEWAEHRLEISTEN.

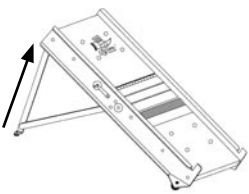


Die Mandoline Bron-Coucke setzt sich zusammen aus:

- einem Gestell mit einem einklappbarem Fuss (1),
versehen mit rutschfesten Füssen (2)
- einem glatten Messer (3) und einem gewellten Messer (4) aus rostfreiem, gehärtetem Stahl, zum glatten Schnitt und für Waffelschnitt.
- einem vertikalen Messersatz kleiner Messer (5)
mit 2 Breiten (Schürzen), fix, zum Schneiden von Stäbchen
- einem Sicherheits-Schlitten aus rostfreiem Stahl (6)
oder einem Sicherheits-Drücker (7) aus Polykarbonat,
welcher auf Wunsch lieferbar ist.

1 - INBETRIEBNAHME

Die einzige Operation, welche auszuführen ist, damit die Mandoline betriebsbereit ist, ist das korrekte Stellen auf den Fuss. Der Fuss ist eingeklappt und muss wie auf der Abbildung gezeigt aufgeklappt werden. Der Fusskörper wird durch Einklappen unter das Gestell versorgt. Für die Benützung muss die Mandoline nicht mit der Front gegen Sie sondern quer zu Ihnen gestellt werden. In diesem Fall befindet sich die Kurbel zu Ihrer Rechten und das Logo Bron-Coucke oben gegenüber.



2 - REGULIERUNG DER SCHNITTDICKE

Es ist normal, dass die Regulierhebel für die Dicke bei einer neuen Mandoline etwas härter zu Handhaben sind. Alle Schnitte werden durch die Regulierung der drei wichtigen Teile Ihrer Mandoline gemacht:
- die grosse Grundplatte (8)
- die Platte mit dem gewellten Messer (9)
- die kleinen vertikalen Messer (5).

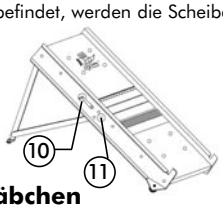
Die grosse Grundplatte und die Platte mit dem gewellten Messer sind montiert und werden durch ihre Hebel, welche unter jeder Platte montiert sind, abgesenkt. Versuchen Sie, die Hebel zu bewegen, um sich zu versichern, dass sich die Messerklingen regulieren. Die kleinen vertikalen Klingen sind durch die Kurbel für die Wahl des gewünschten Schnittes zu regulieren. Es genügt, den Knopf der Kurbel (10) und seinen Sporn (11) herauszuziehen, durch leichtes Ziehen gegen sich und sie nach unten gleiten zu lassen. Entsprechend Ihrem Schnittwunsch genügt es, den Knopf der Kurbel in seine Halterung oben zurückzustellen (für kleine Stäbchen) und nach unten (für breite Stäbchen).

WICHTIG: Die grosse Grundplatte muss jedesmal auf das Maximum angehoben werden, wenn sie die Kurbel betätigen, um die kleinen Klingen nicht zu beschädigen.

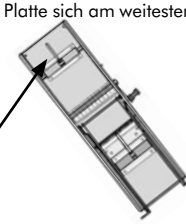
> Glatte Scheiben

Sie werden auf dem glatten Messer (3) gemacht, welches wie eine Rasierklinge geschärft ist. Zuvor sind die kleinen vertikalen Messer (5) zu neutralisieren, indem die grosse Grundplatte (8) auf das Maximum angehoben und dann die Kurbel (10) gelöst wird, durch Hängenlassen. Den gewellten Schnitt neutralisieren: Die Platte mit den gewellten Messern (9) muss durch Verwendung des entsprechenden Hebels (12-1) gesenkt werden. Dann seine Dickeneinstellung auf "O" einstellen, damit das Gemüse darunter durchgehen, ohne geschnitten zu werden.

Die Schneiddicke für den glatten Schnitt regulieren, indem die grosse Platte mit Hilfe des entsprechenden Hebels gesenkt oder angehoben wird.
- Dünn: für Chips, Gurkenbänder, feine Scheiben usw.
- Mittlere Dicke: für Krusten, Dampfkartoffeln, Vichy-Karotten, Gurkenscheiben usw.
- Dicke Scheiben: Grösse Gemüsescheiben (wenn die grosse Platte sich am weitesten unten befindet, werden die Scheiben sehr breit).



Regulierhebel für die Einstellung der Dicke für glatte Scheiben (oder Stäbchen) (12-1)



> Stäbchen

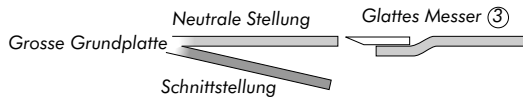
Sie werden durch die Kombination der kleinen vertikalen Messer und des glatten Messers hergestellt. Den Wellenschnitt unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels neutralisieren. Das Gemüse darf nicht durch das gewellte Messer geschnitten werden ; deshalb die Schnittdicke auf "0" stellen. Die grosse Grundplatte auf das Maximum anheben. Dann die Kurbel auf einen der zwei Nocken klipsen, je nach der gewünschten Dicke der Stäbchen. Anschliessend die Schnittstärke für die Stäbchen regulieren, durch Herunterschieben der grossen Grundplatte, unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels (12-1).

Benützen Sie den Sicherheitsschlitten oder Drücker wenn immer möglich, um alle Schnittgefahren auszuschliessen. Die Mandoline ist mit sehr scharfen Messerklingen ausgerüstet.

> Waffelschnitte (Wellenschnitte)

Sie werden auf dem gewellten Messer (4) hergestellt. Zuerst die kleinen vertikalen Klingen deaktivieren, durch Anheben der grossen Grundplatte auf das Maximum und dann den Hebel deaktivieren, durch Hängenlassen. Dann die grosse Grundplatte absenken und die Schneiddicke des glatten Schnittes auf "0" stellen, damit das Gemüse

unter der Platte durchgleiten kann, ohne geschnitten zu werden. Dann die Dicke für den gewellten Schnitt einstellen unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels, damit das gewellte Messer angehoben wird. Vergewissern Sie sich, dass die Zähne ca. 2 mm unter der zentralen Messerplatte sind. Der Druck und das Schieben des Gemüses ist mit der flachen Hand auszuführen, um Schnittwunden zu vermeiden. Nehmen Sie zur Kenntnis, dass gewellte Schnitte eine gewisse Dicke erfordern, um eine gute Feinheit zu haben.



> Schneiden von Gaufretten (Waffeln)

(Scheiben weisen eine Loch-Karierung auf) Den glatten und den Stäbchenschnitt wie vorgehend beschrieben neutralisieren. Die Schneiddicke des gewellten Messers auf ca. 2 mm einstellen. Ein erster Versuch erlaubt das Bestimmen, ob sich das Messer in der richtigen Höhe befindet. Nachdem das Gemüse ein erstes Mal mit dem gewellten Messer geschnitten worden ist, das Gemüse um 90° drehen. Für den zweiten Schnitt (die neue Scheibe ist nicht kariert d.h. sie ist normal) : Das Gemüse vor jedem neuen Schnitt um 90° drehen. Wenn Ihre Scheiben zerreissen , bedeutet dies , dass die Dicke zu gering ist und Sie die Platte mit dem gewellten Messer anheben müssen. Wenn Ihre Schnitte keine sichtbaren Löcher aufweisen heisst das , dass sie zu dick sind und Sie müssen die Platte mit dem gewellten Messer absenken. **Das Prinzip der Realisierung eines Waffelschnittes beruht auf der Drehung des Gemüses um 1/4 vor jedem Schnitt.**

Verschiedene Motive können durch den Winkel erzielt werden, d.h. das Gemüse wird vor jedem Schnitt gedreht. Weil der Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl nicht für diese Schnitte benützt werden kann , je nach Modell der Mandoline, empfehlen wir Ihnen, unbedingt einen Antischnitt-Textilhandschuch zu benützen *(siehe unsere Ref.GANT07-GANT09)* .

Regulierhebel für die Einstellung der Dicke von Waffeln (12-2)

> *Nur der universelle Drücker aus Polykarbonat erlaubt das Schneiden von Waffeln. Der Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl ermöglicht dies nicht.*

3 - DIE SICHERHEIT

Je nach dem von Ihnen gekauften Modell besitzen Sie, sei es:
- einen Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl
- einen Drücker aus Polykarbonat

Diese zwei Zubehöre sind hergestellt, um die Schnittrisiken für die Finger maximal zu verringern.

> *Benützen sie den Schlitten oder den Drücker wenn immer möglich, um alle Schnittgefahren auszuschliessen ; die Mandoline ist mit sehr scharfen Messerklingen ausgerüstet.*

> Benützung des Schlittens aus rostfreiem Stahl ⑥

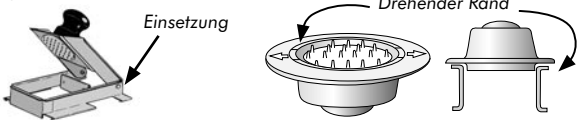
Der Schlitten der Mandoline gleitet wie auf Schienen: Er wird durch die seitlichen Ränder im Rahmen der Mandoline festgehalten. Um den den Schlitten einzusetzen, ist die Mandoline in die Arbeitsstellung zu bringen. Es sind zwei Richtungen zum Einsetzen möglich ; die richtige Einsetzung ist, wenn die Verbindung des Schlittens zuerst erfolgt. Die grosse Grundplatte muss sich in der Stellung unten (Schnittdicke bereits eingestellt) befinden, bevor der Schlitten auf der Mandoline eingesetzt wird. Andernfalls kann der

> *Eine Reinigung mit warmem Wasser wird vor der ersten Benützung sehr empfohlen. Eine Reinigung nach jeder Benützung ist notwendig und garantiert eine gute Hygiene des Gerätes.*
> *Das Gerät generell nicht in Reichweite von Kindern und von nicht mit Berufskleidern ausgerüsteten Personen belassen.*

Schlitten die Oberfäche der Grundplatte zerkratzen. Das zu schneidende Gemüse in die Führung des Schlittens legen und den Deckel, welcher mit Spitzen ausgerüstet ist, auf das Gemüse drücken. Dann ist der Schlitten regelmässig von unten nach oben und von oben nach unten zu schieben (kommend und gehend), unter regelmässigem Drücken auf den Deckel, damit das Gemüse angedrückt wird. Die Schnittdicke ist vorher einzustellen.

> Benützung des universellen Drückers aus Polykarbonat ⑦

Der Drücker wird wie eine zweite Hand eingesetzt, zwischen den Messerklingen der Mandoline und Ihrer eigenen Hand, was Schnittverletzungen verhindert. Er ist während seiner Benützung vollständig unabhängig vom Rahmen der Mandoline. Die Schnittdicke entsprechend des gewünschten Schnittes einstellen. Das Gemüse auf die rostfreien Spitzen des Drückers stecken. Den Drücker in die Hand nehmen und das Gemüse auf der Mandoline unter ständigem leichten Druck mit der flachen Hand auf den Deckel des Drückers. Nach jedem Schnitt ist das Gemüse für den nächsten Schnitt bereit. Nach Beendigung des Schneidens bleibt der Drücker zwischen den beiden Seiten der Mandoline angebracht, dank einem drehenden Rand.



4 - REINIGUNG

Die Mandoline Bron-Coucke ist aus rostfreiem Stahl von hoher Qualität hergestellt. Sie kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine Reinigung unter fliessendem Wasser reicht jedoch und verlängert auch die Lebensdauer der Messer. Die Messer der Mandoline sind aus rostfreiem, gehärtetem Stahl hergestellt und sind nicht korrosionsbeständig wie die übrigen Teile des Gerätes. Diese Beständigkeit ist je nach Art des Reinigungsmittels, welches in der Waschmaschine verwendet wird, unterschiedlich. Im weiteren kann die Reinigungsdauer in der Waschmaschine die Messer mit der Zeit abstumpfen. Der Schlitten aus rostfreiem Stahl und der Drücker aus Polykarbonat können in der Spülmaschine gereinigt werden.

5 - UNTEPHALT UND AUFBEWAHRUNG

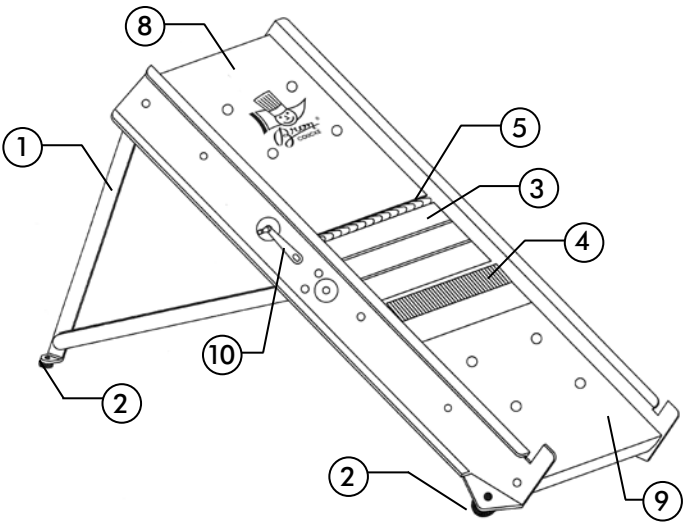
Die Mandoline benötigt wenig Pflege. Auf alle Fälle wird die Reinigung nach jeder Benützung unter fliessendem Wasser empfohlen, um Stärkemehl und unerwünschten Saft zu entfernen; beim Eintrocknen können sich sonst klebrige Oberflächen bilden. Trocknen lassen (oder besser: vorsichtig mit einem sauberen Tuch abtrocknen) und in einem gelüfteten Raum aufbewahren. Vor jeder Reinigung sind die schneidenden Teile zu neutralisieren: Das Schnittrisiko und das Beschädigen der Messerklingen werden dadurch auf ein Minimum reduziert. Das Reinigen der Mandoline mit Werkzeugen, welche die Messerklingen beschädigen können, ist zu vermeiden. Nur eine glatte Klinge ist nachschleifbar. Sie kann mit einem geölten Schleifstein nachgeschliffen werden. Ueberprüfen Sie periodisch, dass die Muttern am Gerät richtig angezogen sind. Bewahren Sie das Gerät am richtigen Ort auf, wenn möglich aufgehängt und auf alle Fälle von Verkeilunqen mit anderen, schweren geräten geschützt (bei Reinigung im Wasserbecken). Wenn diese Empfehlungen respektiert werden, erhalten Sie Ihre Mandoline über Jahre in einwandfreiem Funktionszustand.

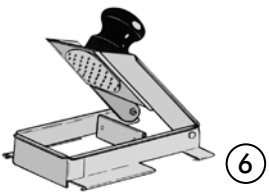
6 - EINZELTEILE

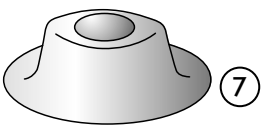
④ Ref. 126CL - Gewellte Platte
⑱ Ref. 136CL - Einfache Seite
⑲ Ref. 137CL - Seite Handkurbel
⑧ Ref. l46CL - Grosse Grundplatte
① Ref. 166CL - Klappbarer Fuss
③ Ref. l76CL - Glattes Messer
⑩ Ref. 183CL - Kurbel
② Ref. 190CL - Rutschfester Fuss
Ref. l96CL - Satz verschiedener Schraubteile
⑬ Ref. 19638 - Messersatz 38 Klingen *(10 + 3 mm)*
⑭ Ref. 10644 - Messersatz 44 Klingen *(7 + 3 mm)*
⑮ Ref. 11660 - Messersatz 60 Klingen *(4,5 + 2 mm)*
⑯ Ref. 303CH - Griff Kunststoff *(Schlitten)*
⑰ Ref. 3O4CH - Griff lackiert *(Schlitten)*
⑥ Ref. 30300 - Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl
⑦ Ref. 10201 - Universeller Drücker aus Polykarbonat

Cortador de Hortaliza "MANDOLINA" de la marca "BRON"

SE RECOMIENDA LEER COMPLETAMENTE Y CON ATENCIÓN ESTE MODO DE EMPLEO, CUAL FUE HECHO PARA FACILITAR EL CORRECTO MANEJO DE LA MANDOLINA PROFESIONAL BRON-COUCKE.







La mandolina Bron-Coucke se compone de :

La mandolina Bron-Coucke se compone de :

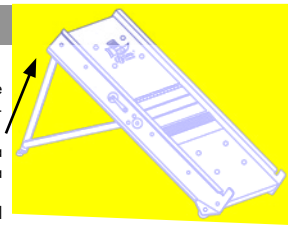
-un chasis con un pie replegable ① equipado con zapatas antideslizantes ②

-una cuchilla lisa ③ y una cuchilla ondulada fija ④de acero inoxidable templado para cortes lisos o gofrados

-un juego fijo de pequeños cuchillos verticales ⑤ con 2 anchuras (peine) para cortes en forma de bayonetas

-un carro protector de acero inoxidable ⑥ o un salvamano de seguridad en policarbonato ⑦ entregados previa solicitud.

1 - PUESTA EN SERVICIO



La única operación para el funcionamiento de la mandolina es la puesta en posición correcta del pie de soporte. El pie replegable tiene que ser desplegado como lo indica la foto al lado.
La extremidad del pie se pone bajo el recorte de la gran placa ⑧. Durante su utilización la mandolina no debe estar enfrente sino delante de usted.
En este caso la manivela se sitúa a su derecha y el logo Bron-Coucke arriba y al derecho. Poner un pequeño plato abajo de la mandolina para recuperar las rodajas.

2 - REGULACIÓN DE LA ESPESURA DEL CORTE

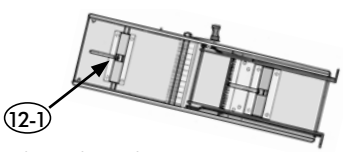
Al principio, cuando esta nueva la mandolina, es totalmente normal que las palancas para la regulación de la espesura sean un poco difíciles de manejar. Todos los cortes se realizan arreglando las tres partes importantes de vuestra mandolina :
- la gran placa de soporte ⑧
- la placa cuchilla ondulada ⑨
- los pequeños cuchillos verticales ⑤

La gran placa de soporte y la placa cuchilla ondulada están levantadas y rebajadas por medio de sus palancas propias situadas debajo de cada placa. Intente mover las palancas para darse cuenta de cómo arreglan las cuchillas. Los pequeños cuchillos verticales están arreglados por medio de su manivela para seleccionar el grosor del corte deseado. Conviene sacar el botón de la manivela ⑩ de su saliente ⑪ tirándolo hacia usted y haciéndolo deslizar abajo. Siguiente el corte deseado, es suficiente volver a poner el botón de la manivela en su sitio arriba (para pequeñas bayonetas) o abajo (para anchas bayonetas).

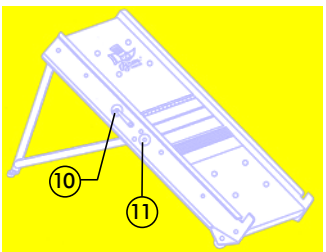
IMPORTANTE : para no dañar los pequeños cuchillos, la gran palanca de soporte debe estar levantada al máximo cada vez cuando se maneja la manivela.

> Lascas lisas

Se efectúan sobre la cuchilla lisa ③ bien afilada. Primero, desactivar los pequeños cuchillos verticales ⑤ al subir la gran placa de soporte ⑧ al máximo y luego liberar la manivela ⑩ dejándola colgar. Neutralizar el corte "gaufre" : la placa cuchilla ondulada ⑨ tiene que estar bajada por medio de su palanca (12-1). Arreglar su espesura a 0 de modo que las hortalizas pasan encima sin estar cortadas.
Arreglar la espesura de corte lisa al bajar o subir la gran placa de soporte por medio de la palanca correspondiente.
- Pequeña espesura : para las chips, correas de calabacín, rodajas finas, etc.
- Media espesura : para gratin, patatas soufflées, zanahorias Vichy, rodajas de pepino, etc.
- Gran espesura : gruesas rodajas de hortalizas (cuando la gran placa de soporte esta lo más abajo las rodajas son más gruesas).



Palanca de regulación de la espesura para rodajas lisas (o bayonetas)



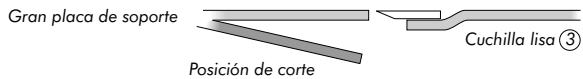
> Bayonetas

Se efectúan por combinación de los pequeños cuchillos verticales y de la cuchilla lisa. Neutralizar el corte "gaufre" por medio de la palanca correspondiente. La hortaliza no tendrá que ser cortada por la cuchilla ondulada : arreglar la espesura de corte a 0. Subir la gran placa de soporte al máximo y fijar la manivela a uno de los dos topes conforme al grosor de bayonetas deseado. Luego arreglar la espesura de corte de las bayonetas al rebajar la gran placa de soporte con ayuda de la palanca correspondiente.

Se aconseja utilizar el carro protector o el salvamano de seguridad cada vez que sea posible como para no dañarse, la mandolina presenta cuchillas muy cortantes.

> Cortes "gaufres" (lascas onduladas)

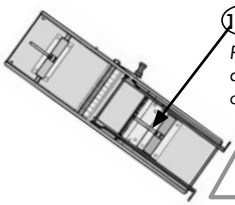
Se efectúan sobre la cuchilla ondulada (4). Primero desactivar los pequeños cuchillos verticales subiendo la gran placa de soporte al máximo y después libera la manivela (10) dejándola colgar. Luego rebajar la gran placa de soporte, arreglar la espesura de corte liso a 0 de modo que las hortalizas pasan encima sin estar cortadas. Arreglar a continuación la espesura del corte "gaufre" con ayuda de la palanca correspondiente para levantar la cuchilla ondulada. Controlar que la cima de los dientes se encuentre a aproximadamente 2 mm por encima de la placa cuchillo central. La presión y el movimiento de la hortaliza serán aplicados con la mano bien aplastada como para evitar los cortes. Se debe hacer notar que las lascas onduladas necesitan una cierta espesura como para tener una buena presentación.



> Los cortes en "gaufrettes" *(lascas presentando un cuadrícula - agujeros)*

Neutralizar el corte liso y el corte de bayonetas como presentado anteriormente. Arreglar la espesura de corte de la cuchilla ondulada a aproximadamente 2 mm. Una primera tentativa permite determinar la buena altura de la cuchilla. Después de un primer corte sobre la cuchilla ondulada, hacer girar la hortaliza en un cuarto de giro (90°) para el segundo corte (la nueva lasca no está cuadrada, es totalmente normal) : girar la hortaliza en un cuarto de giro (90°) antes cada nueva lasca. Si las lascas se rompen es que están demasiadas finas : usted tiene que levantar la placa cuchilla ondulada. Si las lascas no tienen agujeros visibles es que están demasiadas gruesas : usted tiene que bajar la placa cuchilla ondulada. El principio de realización de un corte en "gaufrettes" se fundamenta en el cuarto de giro de la hortaliza antes cada nueva lasca.

Se puede realizar otros motivos calados según el ángulo de giro de la hortaliza antes cada corte. Dado que el carro protector en acero inoxidable no se puede utilizar para estos cortes, y según el modelo de mandolina, se aconseja la utilización de un guante de textil que permite evitar los cortes. (ver nuestras Ref. GANT07 - GANT09)

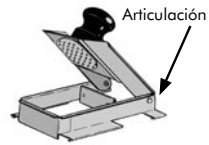


Sólo el salvamano universal en policarbonato permite cortar las "gaufrettes". El carro protector de acero inoxidable no lo permite

3 - LA SEGURIDAD

Según el modelo comprado, usted detiene : un carro protector de acero inoxidable o un salvamano en policarbonato. Estos dos accesorios están hechos para reducir al máximo los riesgos de cortes.

Se aconseja utilizar el carro protector o el salvamano de seguridad cada vez que sea posible como para no dañarse, la mandolina presenta cuchillas muy cortantes.



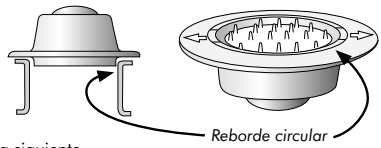
> Utilización del carro protector de acero inoxidable (6)

El carro corre sobre la mandolina de modo de un ferrocarril : es cautivo gracias a los rebordes cada lado del chasis de la mandolina. Para colocarlo, poner el carro sobre la mandolina en posición de trabajo. Dos sentidos son posibles, el correcto es cuando la articulación del carro es colgado en primero. La gran placa de soporte debe estar en posición

baja (espesura de corte ya arreglada) antes de colocar el carro sobre la mandolina. Si esta manipulación hace falta, el carro podría rayar la superficie de la gran placa de soporte. Poner la hortaliza a cortar en el recipiente del carro y cerrar la tapa por encima (cuál contiene topes de mantenimiento). Luego maniobrar el carro por medio del asa de arriba hacia abajo con un movimiento regular y apoyando regularmente sobre la tapa para poner en presión la hortaliza. La espesura del corte tiene que estar arreglada previa.

> Utilización del salvamano universal en policarbonato ⑦

El salvamano se utiliza como una secunda mano, intermediario entre las cuchillas de la mandolina y su propia mano, evitando los cortes. Es completamente independiente del chasis de la mandolina durante su utilización. Ajustar la espesura y el tipo de corte deseados. Picar la hortaliza sobre los picos en acero inoxidable del salvamano. Tomar el salvamano y cortar la hortaliza sobre la mandolina dando una presión continua sobre la tapa con la palma de la mano. Así que después cada lasca, esta lista la hortaliza por la lasca siguiente.



Al fin del corte el salvamano se coloca entre los dos lados de la mandolina gracias a un reborde circular.

4 - LIMPIEZA

La mandolina Bron-Coucke esta concebida de acero inoxidable de alta calidad. Se puede poner en lavaplatos. Sin embargo, esta suficiente lavarla con agua corriente lo que permite prolongar la vida útil de las cuchillas. En efecto, estas últimas están realizadas de acero inoxidable templado y no presentan la misma resistencia a la corrosión que el resto del aparato. Esta resistencia puede variar en función del tipo de detergente utilizado en el lavaplatos. Además, la utilización prolongada del lavaplatos puede embotar las cuchillas con el tiempo. El carro protector de acero inoxidable y el salvamano en policarbonato se pueden poner en el lavaplatos.

> ***Ante de la primera utilización, se aconseja lavar el equipo con agua caliente. Es necesario lavarlo después de cada utilización lo que garantiza una buena higiene.***

5 - MANTENIMIENTO COLOCACIÓN

> ***Mantener el aparato fuera de alcance de los niños y en general de las personas inhabilitadas.***

La mandolina se ha concebido para requerir un mínimo de mantenimiento. No obstante, conviene limpiarla con mucho agua después de cada uso para eliminar las féculas y jugos desagradables. Al secar, estos pueden dejar las superficies pegajosas. Dejar secar (o mejor secar el aparato con un paño limpio) y colocarlo en un lugar fuera de la humedad. Antes de cada limpieza, neutralizar las partes que cortan : el riesgo de cortes y el riesgo de dañar el filo de las cuchillas serán reducidas al máximo. Evitar limpiarlo con instrumentos que puedan deteriorar el filo de las cuchillas. Sóla la cuchilla lisa se puede afilar por medio de una piedra de afilado. Verificar periódicamente el apriete de las arandelas del equipo. Colocar el aparato en un lugar preciso, preferentemente colgado y sobre todo evitar intercalarlo entre los materiales pesados (incidentes de lavado). Respetando estas consignas, conservará durante años la mandolina en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, en el párrafo siguiente encontrará la lista de las piezas de repuesto disponibles en los establecimientos de su vendedor habitual.

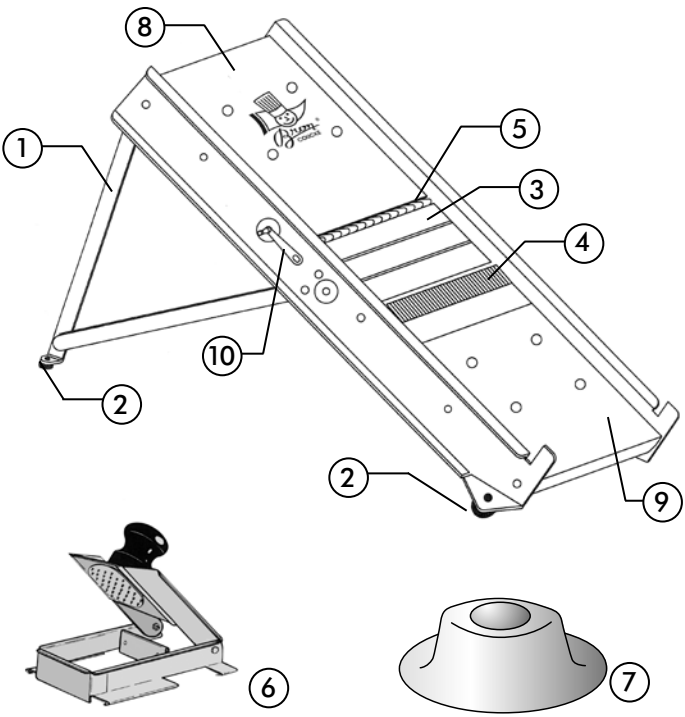
6 - PIEZAS DE REPUESTO

④ Ref. 126CL - Placa cuchilla ondulada ("gaufre") de acero inoxidable
⑱ Ref. 136CL - Lado simple
⑲ Ref. 137CL - Lada manivela
⑧ Ref. 146CL - Gran placa de soporte
① Ref. 166CL - Pie repegable
③ Ref. 176CL - Placa cuchilla central lisa de acero inoxidable
⑩ Ref. 183CL - Manivela
② Ref. 190CL - Zapatas antideslizantes
Ref. 196CL - Kit de tornillería varia
⑬ Ref. 19638 - Juego de cuchillos 38 cuchillos (10 mm y 3 mm)
⑭ Ref. 10644 - Juego de cuchillos 44 cuchillos (7 mm y 3 mm)
⑮ Ref. 11660 - Juego de cuchillos 60 cuchillos (4,5 mm y 2 mm)
⑯ Ref. 303CH - Pomo del salvamano de policarbonato
⑰ Ref. 304CH - Pomo del carro protector de madera
⑥ Ref. 30300 - Carro protector de acero inox.
⑦ Ref. 10201 - Salvamano universal de policarbonato

"Mandolino Bron" affetta verdure professionale

Istruzioni per l'uso

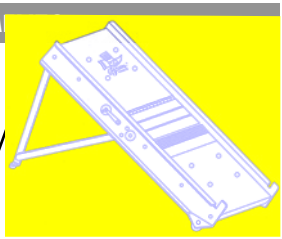
VI INDICHIAMO IL SUO FUNZIONAMENTO, LE PRECAUZIONI NECESSARIE, LA SUA PULIZIA, IN MODO DA OTTENERE I MIGLIORI E PIÙ SODDISFACENTI RISULTATI.



QUESTO MANDOLINO E COSTITUTITO DA :

- una base munita da un piede ripiegabile ①,
ed appoggi antiscivolo ②.
- una lame liscia ③ e una lama dentata ④ fisse in acciaio inossidabile,
per tagli lissi e tagli "goffrati".
- una seria di lame verticali ⑤ due larghezze
(coltelli distanziati di mm 3 e mm 10) fisse, per tagli in bastoncini
- un carrelo protettore in acciaio inossidabile ⑥
o un pulsante di sicurezza in policarbonato ⑦ consegnati in opzione.

1 - MODO D'USO E FUNZIONAM



la sola operazione da realizzare perché il mandolino sia pronto al servizio è la messa in atto corretto del piede. Il piede e ripiegato e dunque deve essere messo a posto come indicato sulla foto.
L'estremità del piede si mette in appoggio sotto il bordo della grande placca di appoggio.
A l'utilizzo, il mandolino non deve fare faccia contro voi, ma dinanzi a voi.
Dunque la manovella si trova alla vostra destra e il logo BRON-COUCKE nella parte alta e a destra. Mettere un piccolo piatto sotto il mandolino per recuperare le fette.

2 - REGOLAZIONE

E normale che le leve di messa a punto di spessore, quando il mandolino e nuovo, devono essere un po difficile da azionare.
Tutti i tagli sono fatti con regolazione delle tre parti importante del mondolino :
- la grande placca d'appoggio (8)
- la placca lama dentata (9)
- le piccole lame verticali (5)

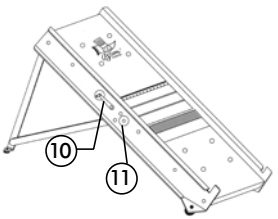
La grande placca d'appoggio e la lama dentata sono montate e sbassate per mezzo di delle leve di regolazione rispettive che si trovano sotto ogni placca. Provare a muovere le leve per rendervi conto nel modo in cui regolano le lame. Le piccole lame verticali sono azionate con la manovella per selezionare la larghezza di taglio desirato.
Occorre fare uscire il bottone della manovella (10) del suo spillo (11) tirando leggermente verso voi e farlo scivolare verso il basso.
Secondo la vostra scelta di taglio, vi basterà rimettere il bottone della manovella nell'alloggio di alto (per piccoli bastoncini) o di basso(per ampi bastoncini).

IMPORTANTE : la grande placca d'appoggio deve essere levata al massimo ogni volta che azioniate la manovella , in sorte di evitare qualsiasi danno alle piccole lame.

> FETTE LISSE

Si fanno sulla lame liscia (3) che è affillata come un rasoio.
Desattivare inizialmente le piccole lame verticali (5) montando la grande placca d'appoggio (8) al massimo e disimpegnare poi la manovella (10) lasciandola pendere.
Neutralisare il taglio dentato : la placca lama dentata (9) deve essere sbassata con manovella (12-1) regolare lo spessore a 0, di sorte che gli ortaggi scivolano sopra senza essere tagliati. Regolare lo spessore di taglio lisso, sbassando o montando la grande placca d'appoggio, con la leve corrispondente.
- piccolo spessore : per chips, nastri di zucchini, fette fine, ecc..
-media spessore : per i gratin, le mele soffiate, le carote Vichy, fette di cetrioli, ecc..
- grande spessore : grandi sezioni di verdura (quando la grande placca d'appoggio è tutt'al più bassa, le sezioni sono molto spesse).

Leva regolazione di spessore per fette lisce (o bastoncini)



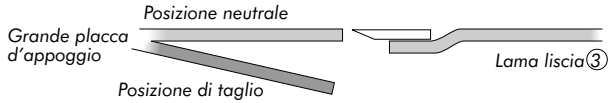
> BASTONCINI

Si effettuano con combinazione delle piccole lame verticali e della lama liscia.
Neutralizzare il taglio dentato per mezzo della leva corrispondente. La verdura non dovrà essere tagliata con la lama dentata, regolare lo spessore di taglio a 0.
Montare la grande placca d'appoggio **al massimo**, bloquer la manovella su uno dei due spilli secondo la larghezza desiderata
per i bastoncini. Regolare in seguito lo spessore di taglio dei bastoncini abbassando la grande placca d'appoggio per mezzo della leva corrispondente.

Utilizzare il carrello protettore o il pulsante ogni volta che possible per evitare ogni pericolo di tagli (lame molto tagliante)

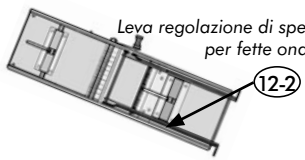
> TAGLI ONDULATI (FETTE ODULATE O DENTATE)

Si effettuano sulla lama dentata ④. Disattivare inizialmente le piccole lame verticali montando la grande placca d'appoggio al massimo e disimpegnare in seguito la manovella lasciandola pendere ⑩. Quindi abbassare la grande placca d'appoggio, regolare lo spessore di taglio liscio a 0 in modo che le verdure possano scivolare sopra senza essere tagliati. Regolare in seguito lo spessore di taglio ondulato per mezzo della leva che corrisponde per fare montare la lama dentata. Verificare se il vertice dei denti sia circa a 2 mm sopra la placca coltello centrale. La pressione ed il movimento della verdura saranno applicati con la mano bene pianamente per evitare i tagli. A notare che le fette dentate richiedono un certo spessore (per evitare che si strappano).



> TAGLI "GAUFRETTES" (FETTE TRAFORATE)

Neutralizzare il taglio liscio ed il taglio in bastoncini come visto precedentemente.
Regolare lo spessore di taglio della lama ondulata circa a 2 mm. Una prima prova permette di determinare se la lama è alla buon'altezza. Dopo avere tagliato la verdura una prima volta sulla lama dentata, girare la verdura di 90° per la seconda fetta (la nuovafetta non è quadrettata, è completamente normale : girare la verdura di 90° prima di ogni nuova fetta. Se le vostre fette si strappano è che lo spessore è troppo debole e dovrete montare la placca lama dentata. Se le vostre fette non hanno i fori visibili, è che sono troppo spesse e dovrete abbassare la placca lama dentata. Il principio di realizzazione di un taglio in "gaufrettes" riposa sul 1/4 di giro della verdura prima di ogni taglio.
Tagli decorativi diversi possono essere realizzati secondo l'angolo di cui si gira la verdura prima di ogni taglio. Poiché il carrello protettivo in acciaio inossidabile non può essere utilizzato per questi tagli, e secondo il modello di mandolino, consigliamo vivamente l'utilizzo di un guanto tessile anti-taglio (vedere nostra ref GANT07 - GANT09).



Il taglio delle scannellature si fa soltanto con il pressatore di sicurezza in policarbonato, il carello in acciaio inossidabile non lo permette.

3 - SICUREZZA

Secondo il modello che avete acquisito, siete in possessione :
- sia del carrello protettivo in acciaio inossidabile
-o del pulsante in policarbonato
Questi due accessori sono fatti per ridurre al massimo i rischi di tagli delle dita.

Utilizzare il carrello o il pulsante ogni volta che possibile per evitare ogni pericolo di tagli, il mandolino essendo fornito di lame molto affilate.

> CARRELLO PROTETTORE IN ACCIAIO INOSSIDABILE ⑥

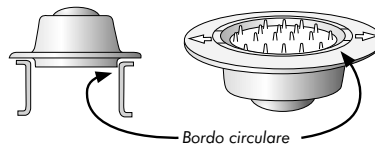
Il carrello scivola sul mandolino e sulle guide laterali: è prigioniero grazie ai bordi dei lati della struttura del mandolino. Inserire il carrello sul mandolino in posizione di lavoro. Due sensi d'impegno sono possibili, il buono senso è quando l'articolazione del carrello è impegnata in primo. La grande placca d'appoggio deve essere in posizione bassa (spessore di taglio già regolato) prima di impegnare il carrello sul mandolino. In caso contrario, il carrello potrebbe danneggiare la superficie della grande placca d'appoggio. Disporre la verdura da tagliare nella gabbia del carrello ed abbassare il coperchio,

che comporta spilli di mantenimento, sulla verdura. In seguito, manovrate il carrello dal basso in alto, e dall'alto in basso ,in un movimento regolare , sostenendo regolarmente il coperchio per mettere in pressione la verdura. Lo spessore di taglio sarà stato regolato prima di tutto.

> PULSANTE UNIVERSALE IN POLICARBONATO ⑦

Il pulsante si utilizza come una seconda mano, intermediario tra le lame del mandolino e la vostra mano, evitando così i tagli. È completamente indipendente della struttura del mandolino in occasione del suo utilizzo. Regolare lo spessore ed il tipo di taglio desiderati. Pungere la verdura sui spilli in acciaiio inossidabile del pulsante. Prendere il pulsante e tagliare la verdura sul mandolino esercitando una pressione continua sul cappello del pulsante con la palma della mano.

Così dopo ogni fetta, la verdura è pronta per la fetta seguente.
In fine di taglio, il pulsante viene a mettersi tra i due lati del mandolino grazie ad un bordo circolare.



4 - PULIZIA

Il mandolino Bron-Coucke è realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità. Può lavarsi alla lavastoviglie. Tuttavia, un lavaggio sotto l'acqua corrente è sufficiente, questo per prolungare la durata di vita delle lame. Infatti, le lame del mandolino sono realizzate in acciaio inossidabile inzuppato e non presentano la stessa resistenza alla corrosione del resto del mandolino. Questa resistenza può variare in funzione del tipo di detersivo utilizzato nella lavastoviglie. Inoltre, l'utilizzo prolungato della lavastoviglie può danneggiare le lame alla lunga. Il carrello in acciaio inossidabile ed il pulsante in policarbonato possono essere lavati alla lavastoviglie. Un lavaggio all'acqua calda prima del primo utilizzo è raccomandato.

⚠ *Un lavaggio dopo ogni utilizzo è necessario e garantisce una buona igiene della strumentazione.*

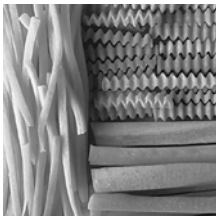
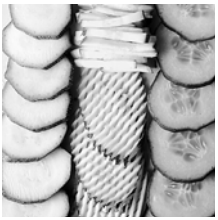
5 - MANUTENZIONE

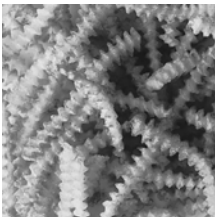
⚠ *Tenere l'apparecchio fuori portata dei bambini ed in generale delle persone non idonee al suo impiego.*

Il mandolino è concepito per richiedere un minimo di manutenzione. Tuttavia, occorre pulirla a grande acqua dopo ogni impiego per eliminare le fecole e succhi indesiderabili che, essiccandosi, possono rendere le superfici "adesive". Lasciare essiccarsi (omeglio pulire accuratamente con un panno pulito). E conservare in un posto al riparo dall'umidità. Prima di ogni pulizia, neutralizzare le parti tagliante: il rischio di taglio ed il rischio di danneggiare il filo delle lame saranno così ridotti al massimo. Non pulire il mandolino con strumenti che potrebbero deteriorare il filo delle lame. Solo la lama liscia puo esserre affillata parecchie volte. Si riaffila su una pietra ad olio. Verificare periodicamente il fissaggio dei dadii dell'apparecchio. Conservare l'apparecchio in un posto preciso, preferibilmente sospeso e soprattutto evitare "di incastrarlo" tra due strumentazioni pesanti. Rispettando queste consegne, conserverete durante anni il vostro mandolino in stato perfetto di funzionamento. Troverete tuttavia nel paragrafo seguente l'elenco delle parti di ricambio disponibili presso il vostro rivenditore abituale.

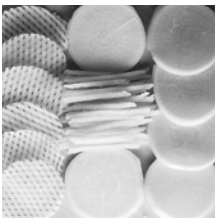
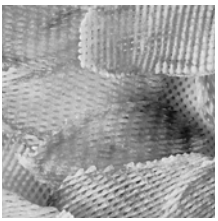
6 - PEZZI DI RICAMBIO

④ Réf.126CL - Placca con lama dentata
⑱ Réf 136CL - Lato semplice
⑲ Réf. 137CL - Lato manovella
⑧ Réf 146CL - Placca grande d'appoggio
① Réf. 166CL - Piede di sostegno
③ Réf 176 CL - Placca lissa
⑩ Réf 183CL - Manovella
② Réf. 190CL - Gomma anti derapante
Réf 196CL - Viti diverse
⑬ Réf.19638 - Goco di coltelli 38 lame (10 e 3 mm)
⑭ Réf. 10644 - Goco di coltelli a 44 lame (7 e 3 mm)
⑮ Réf 11660 - Gioco di coltelli a 60 lame (4,5 e 2 mm)
⑯ Réf 303CH - Manico di plastica per il carrello
⑰ Réf 304CH - Manico di legno verniciato per il carrello
⑥ Réf 30300 - Crello protettore in acciaio inossidabile
⑦ Réf 10201 - Pulsante uiversale in policarbonato



Bron® COUCKE

- Marque et modèle déposés / Brevetés S.G.D.G.
- *Registered design and trademark / Patented*
- *Marke und Modell geschützt / Patentiert S.G.D.G.*
- *Registrado el diseño y la marca patentada*
- *Disegno e modello registrato e brevettato*

Distributeur / Dealer / Verkäufer / Distribuidor / Rivenditore

FILLION 04 50 26 29 13

11/2008 - photos et dessins non contractuels